



Grillspieße

Zutaten für 4 Spieße:

- 500 g Schweinefleisch vom Kamm
- 20 g Schinkenspeck
- 50 g Zwiebeln
- 30 ml Weißwein
- 4 Bambusspieße je 20 cm lang (in Wasser einlegen)

Marinade:

- 1 EL grobes Salz
- 2 TL schwarzer Pfeffer
- 1-2 TL Paprika scharf oder edelsüß
- 1 Zweig Thymian
- 4 Lorbeerblätter
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 120 ml Weißwein

Knoblauchsoße:

- 200 g Schmand
- 150 g Naturjoghurt
- 3 Zehen Knoblauch gepresst

Alle Zutaten miteinander vermengen, mit etwas Salz abschmecken und nach und nach Geschmack mit etwas Sahne glatt rühren

Zubereitung Pfälzer Wingertsspieß

Fleisch, Schinkenspeck und Zwiebeln in gleichgroße Würfel schneiden. Die Zwiebeln in etwas Weißwein leicht andünsten. Für die Marinade, die Gewürze vermengen, über die Fleischstücke streuen und einreiben. Nun den Thymian „entzupfen“, die Lorbeerblätter einmal mittig durchbrechen, die Zwiebel achteln und den Knoblauch in grobe Stücke schneiden. Alles zusammen unter das Fleisch mengen und mit dem Wein übergießen. Das ganze über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Die Spieße nach Geschmack mit dem Fleisch, den Zwiebeln und dem Speck bestücken und grillen.

Zutaten für 4 Brote à 400 g:

- 400 g Hähnchenbrustfilet
- 8 kleine, getrocknete Feigen
- 100 ml Orangenlikör oder Saft
- 4 Bambusspieße je 20 cm lang (in Wasser einlegen)
- 1 EL Honig
- 1 EL Apfelessig
- 700 ml Wasser

Alternativ: 2 Scheiben frische Ananas, die in Stücke geschnitten werden, dann benötigen Sie allerdings keinen Orangenlikör oder Saft. Als Beilage geröstetes Weißbrot oder Ciabatta.

Curry-Dip:

- 200 g Schmand
- 1,5 TL Currypulver
- 0,5 TL Salz

Marinade:

- 2 EL Honig
- 2 EL Sherry oder
- 1 EL Balsamico Essig
- 2 EL Orangensaft
- 1 TL Currypulver
- 3 EL Rapsöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung Hähnchenspieß mit Feigen

Fleisch in gleichgroße Würfel schneiden. Die Feigen in dem Orangenlikör oder -saft für ca. 30 Minuten einlegen. Für die Marinade die Zutaten vermengen und das Fleisch über Nacht in der Marinade einlegen. Etwas Marinade für später aufheben. Die Feigen nach Geschmack abwechselnd mit dem Fleisch aufspießen und grillen. Zwischendurch mit Marinade bestreichen. Als Beilage passt dazu herrlich frisches geröstetes Weißbrot oder Ciabatta! Einfach in 2 cm dicke Scheiben schneiden und rösten. Guten Appetit!



Im Holzbackofen:
Bei 360° C einschießen.
Backzeit 7-10 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 320° C,
Unterhitze 250° C
Backzeit 7-10 Minuten.

Die Spieße in eine gut vorgewärmte Tonschale geben oder auf den Häussler Grillschwenkarm legen und im Holz- oder Elektrosteinbacken grillen. Zusammen mit dem Dip und dem gerösteten Brot servieren.